



Preiselbeer Sauce

Als Beilage zu Mehlspeisen oder Eis.

Zutaten

Menge	Zutat
150 g	Preiselbeermarmelade
50 ml	Orangensaft
1 Stk	Sternanis

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Sauce (5 Minuten)
<input type="checkbox"/>	0.	150 g Preiselbeermarmelade in einen kleinen Topf geben und dazu 50 ml Orangensaft und 1 Stk Sternanis Das nun kurz aufkochen lassen und eventuell durch ein Sieb streichen.

Tipp

Sternanis und Anis sind zwar nicht das Gleiche, doch man kann beides verwenden.

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen Vorspeisen,
Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Zeitkategorie**
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
5 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
0